varithek ® **acs** ® **1100 d3**

varithek ® **acs** ® **1500 d3**

varithek ® **acs** ® **600 ec**

varithek ® **acs** ® **800 ec**

varithek ® **acs** ® **1000 ec**

Betriebsanleitung vorab lesen

CE

varithek ® acs ®

air-cleaning-system **acs** ®

- filtert Dämpfe und Wrasen geruchsneutral
- mit integrierter Randabsaugung und Umluftreinigung zur Speisenausgabe
- mit elektronischer Lüftersteuerung, optional

Die Abbildungen zeigen Bestückungsbeispiele, die nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein müssen.

Original-Betriebsanleitung

Ausgabe: 2015-06-15

eisfink®

eisfink®

Unsere Lösungen bringen Ihnen Qualität, Sicherheit sowie vor allem hohe Energie-Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Die grundsätzliche Aufgabe des patentierten air-cleaning-system **acs** ® besteht darin, die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen dort zu erfassen wo sie entstehen, sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.

Inhaltsverzeichnis

1 Revisionsauflistung ... 3

2 Wichtige Hinweise ... 4

2.1 Gebrauch der Anleitung ... 4

2.2 Hinweis auf für diese Geräte erteilte Schutzrechte ... 5

2.3 Darstellungskonventionen im Text ... 5

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise ... 5

3 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 6

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen ... 6

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten ... 6

3.3 Pflichten des Betreibers ... 7

3.4 Qualifikation des Personals ... 8

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen ... 8

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise ... 9

3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften ... 13

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall ... 14

4 Verwendungszweck ... 14

5 Gerätebeschreibungen ... 16

5.1 Benennung ... 16

5.2 Technische Daten ... 19

6 Vor dem ersten Benutzen ... 21

6.1 Transport ... 21

6.2 Beachten Sie bei Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme ... 23

7 Gebrauch ... 24

7.1 Bestücken Sie die Geräte nur mit passendem Zubehör ... 25

7.2 Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen ... 27

7.3 Speisen auf dem Schneidebrett frisch zubereiten ... 28

7.4 Gerät elektrisch ein- und ausschalten ... 28

7.5 Die elektronische Lüftersteuerung (Option) ... 29

7.6 Nach der Benutzung das Gerät reinigen ... 33

8 Reinigung, Wartung und Pflege 34
8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege 34
8.2 Übersicht der Maßnahmen und Intervalle 35
8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus 36
8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen 36
8.5 Rollen reinigen 36
8.6 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen 37
8.7 Spritzschutz sowie Ablagefläche reinigen 37
8.8 Bereich der Luftzufuhr inspizieren und bedarfsweise reinigen 38
8.9 Oberen Bereich der Luftabsaugung reinigen 40
8.10 Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen 43
8.11 Gerät bedarfsweise desinfizieren 48
8.12 Gerät trocken in Bereitschaft halten 48
8.13 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung 48
9 Störung – Was tun? 48
9.1 Hinweise zur Störungsbehebung 48
9.2 Hinweis zur Entsorgung 50
10 Haftung und Gewährleistung 51
11 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen 51
12 Register 52
13 Kontaktanschrift 52

1 Revisionsauflistung

Revision	Änderung
2013-10-01	Neuausgabe
2013-11-19	Potenzialausgleich, beschädigte Zuleitung
2014-04-11	Register
2015-06-15	Generaländerung, Anpassung an acs 1600 O_3, ISO 82079, VDE-Anforderung, elektronische Lüftersteuerung

2 Wichtige Hinweise

2.1 Gebrauch der Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um das Gerät sicher und sachgerecht zu benutzen.

WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät.

- ▶ Lesen Sie unbedingt die Betriebsanleitung vor dem ersten Benutzen.
- ▶ Bewahren Sie die Anleitung auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter.

Eine kompakte Anleitung, alternativ zu etlichen Anleitungen für diese Produktvarianten, die gleichartige Funktionen aufweisen, ist ein oft geäußerter Wunsch unserer Kunden.

Sollte aus Ihrer Sicht irgendein Defizit vorliegen, teilen Sie uns das bitte ohne zu zögern mit. Wir bemühen uns mit Ihrer Hilfe noch besser zu werden.

Hier ist Platz für Ihre Notizen:

2.2 Hinweis auf für diese Geräte erteilte Schutzrechte

- DE – Geschmacksmuster Nr. 202 05 642.2 und Nr. 201 17 490.1
- Internationale Patentanmeldung Nr. PCT/EP01/04469/ (WO 01/81831 A 1)
- Europäisches Patent Nr. 1 194 721

2.3 Darstellungskonventionen im Text

- Aufzählungen werden so dargestellt.

➢ Handlungsanweisungen werden so dargestellt.

Siehe '. . . ' Querverweis wird so dargestellt

Hinweise

ACHTUNG

weist auf möglichen Sachschaden hin, der keinen Personenschaden einschließt.

Die Missachtung des Hinweises kann zu Sachschaden führen.

Anwendertipp

► Nützlicher Hinweis oder Tipp

2.4 Aufbau der Sicherheitshinweise

Die Signalworte GEFAHR - WARNUNG - VORSICHT klassifizieren den Gefahrengrad der Körperverletzung in einer konkreten Situation. Die Verletzungen können verhindert werden, indem Sie die angegebenen Verhaltensregeln berücksichtigen.

Das Symbol Warndreieck symbolisiert eine ‚Allgemeine Gefahr'.

GEFAHR

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu **schwerer Körperverletzung oder Tod**.

WARNUNG

weist auf eine **möglicherweise gefährliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **schwerer Körperverletzung oder Tod** führen.

VORSICHT

weist auf eine **möglicherweise schädliche Situation** hin.

Die Missachtung des Warnhinweises **kann** zu **leichter Körperverletzung** führen.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über Restrisiken und Gefahren bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes. Es werden allgemein gültige und generell zu beachtende Sicherheitshinweise aufgeführt. Handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

Die Informationen hier wie zu ‘Grundsätzliche Verhaltensweisen’, ‘Pflichten des Betreibers’ etc. verweisen lediglich nur auf die ohnehin gesetzlich geforderte Einhaltung von Anforderungen wie die Arbeitsstättenverordnung (ArbStättV) laut deutschem Recht.

3.1 Grundsätzliche Verhaltensweisen

Dieses Gerät entspricht dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln, trotzdem können Gefahren entstehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand, unter Beachtung dieser Anleitung.
- Achten Sie in allen Phasen der Lebensdauer des Gerätes auf die möglichst sichere Integration des Gerätes in seiner Umgebung.
- Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.

3.2 Zum Gebrauch von Elektrogeräten

Sicherheitshinweise zitiert aus EN 60745-1:

Arbeitsplatz

- Halten Sie Ihren Arbeitsbereich sauber und aufgeräumt. Unordnung und unbeleuchtete Arbeitsbereiche können zu Unfällen führen.
- Halten Sie Kinder und andere Personen während der Benutzung fern.

Elektrische Sicherheit

- Der Anschlussstecker des Gerätes muss in die Steckdose passen. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden. Verwenden Sie keine Adapterstecker gemeinsam mit schutzgeerdeten Geräten. Unveränderte Stecker und passende Steckdosen verringern das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Halten Sie das Gerät von Regen oder Nässe fern. Das Eindringen von Wasser in ein Elektrogerät erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Zweckentfremden Sie das Kabel nicht, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie immer am Stecker an. Halten Sie das Kabel fern von Hitze, Öl, scharfen Kanten oder sich bewegenden Geräteteilen. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Brandgefahr infolge Wärmestaus möglich. Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein.

Sicherheit von Personen

- Seien Sie aufmerksam, achten Sie darauf, was Sie tun, und gehen Sie mit Vernunft an die Arbeit mit einem Elektrogerät. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
  Ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Gerätes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter in der Position „AUS“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.

Sorgfältiger Umgang und Gebrauch von Elektrogeräten

- Benutzen Sie kein Elektrogerät, dessen Schalter defekt ist. Ein Elektrogerät, das sich nicht mehr ein- oder ausschalten lässt, ist gefährlich und muss repariert werden.
- Bewahren Sie unbenutzte Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Personen das Gerät nicht benutzen, die mit diesem nicht vertraut sind oder diese Anweisungen nicht gelesen haben. Elektrogeräte sind gefährlich, wenn sie von unerfahrenen Personen benutzt werden.
- Pflegen Sie das Gerät mit Sorgfalt. Kontrollieren Sie, ob bewegliche Geräteteile einwandfrei funktionieren und nicht klemmen, ob Teile gebrochen oder so beschädigt sind, das die Funktion des Gerätes beeinträchtigt ist. Lassen Sie beschädigte Teile vor dem Einsatz des Gerätes reparieren. Viele Unfälle haben ihre Ursache in schlecht gewarteten Elektrogeräten.
- Verwenden Sie Elektrogerät, Zubehör usw. entsprechend diesen Anweisungen und so, wie es für diesen speziellen Gerätetyp vorgeschrieben ist. Berücksichtigen Sie dabei die Arbeitsbedingungen und die auszuführende Tätigkeit. Der Gebrauch von Elektrogeräten für andere als die vorgesehenen Anwendungen kann zu gefährlichen Situationen führen.

Service

- Lassen Sie das Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren. Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

3.3 Pflichten des Betreibers

Betreiber

Betreiber ist diejenige Person, die das Gerät zu gewerblichen oder wirtschaftlichen Zwecken selbst betreibt oder einem Dritten zur Nutzung/Anwendung überlässt und während des Betriebs die rechtliche Geräteverantwortung für den Schutz des Benutzers, des Personals oder Dritter trägt.

Betreiberpflichten

Das Gerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gerätes unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Sicherheitshinweisen in dieser Anleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Dabei gilt insbesondere Folgendes:

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeitdauer des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen, und diese, falls erforderlich, anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Störungsbeseitigung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen und das Tragen der erforderlichen Schutzausrüstung verbindlich anweisen.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät stets in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmäßig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die passenden Medienanschlüsse gegeben sind.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass bauseitige sicherheitsrelevante Maßnahmen durchgeführt werden.

3.4 Qualifikation des Personals

Das sichere Betreiben erfordert fachliche Voraussetzungen und die persönliche Eignung jeder Person.

- Die Organisationsverantwortung trägt der '**Arbeitsverantwortliche**' (Betreiber).
  Laut EN 50110-1 ist ein Arbeitsverantwortlicher 'eine Person, die benannt ist, die unmittelbare Verantwortung für die Durchführung der Arbeit zu tragen. Erforderlichenfalls kann diese Verantwortung teilweise auf andere Personen übertragen werden. [...] Der Arbeitsverantwortliche muss alle an der Arbeit beteiligten Personen über alle Gefahren unterrichten, die für diese nicht ohne weiteres erkennbar sind'.
- Zur Arbeitsausführung sind nur '**unterwiesene Personen'** zulässig, die geschult sind.
  Schulung, Unterweisung sind zu wiederholen und das Verstehen zu kontrollieren, bestenfalls prüfungsgemäß.
- Zu Reparaturarbeiten sind nur '**Fachkräfte**' zulässig.
  Laut IEC 60204-1 sind Fachkräfte 'Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden'.
- Elektroarbeiten nur durch eine ausgebildete und erfahrene **Elektrofachkraft**, umgangssprachlich Elektriker genannt, ausführen lassen.
  Die Mitarbeit einer elektrotechnisch unterwiesenen Person ist nur unter Anleitung und Kontrolle der Elektrofachkraft zulässig.
- Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung sind nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig.

Kapitel 'Haftung und Gewährleistung', Seite 51

3.5 Schutzausrüstung für das Personal bereitstellen

- Stellen Sie sicher, dass das Personal die persönliche Schutzausrüstung trägt, die in der jeweiligen Situation zweckmäßig ist.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe zur Vermeidung von Verbrennungen an den Händen und Armen.

3.6 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Dieses Kapitel informiert über allgemeine gerätespezifische Sicherheitshinweise. Weitere handlungs- bzw. situationsbezogene Sicherheitshinweise werden nachfolgend vor dem entsprechenden Handlungsschritt bzw. der Situationsbeschreibung platziert.

3.6.1 Risiken durch das Zubehör zum Kochen

Bei fehlerhafter Auswahl von Zubehör zum Kochen können vielfältige Gefahren entstehen.

➢ **Anwendertipp**
Empfohlen werden die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.

➢ Halten Sie die Instruktionen der zugehörigen Anleitungen ein.

 # Fritteuse

➢ Verwenden Sie für die Friteuse eine Einlegemaske, die ein Verrutschen im Systemträger verhindert.

3.6.2 Risiken bei fehlerhaftem Umgang mit Absaugung und Umluftreinigung

Die Absaugung und Umluftreinigung des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage. Sorgen Sie stets für ausreichend Frischluft.

⚠ Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten

⚠ WARNUNG

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei fehlerhaftem Verhalten.

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keine Gegenstände auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.

⚠ Risiken bei menschlichem Fehlverhalten

⚠ WARNUNG

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.

Kapitel ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 34 ff.

3.6.3 Risiken bei geöffnetem Technikfach

Im Technikfach befindet sich ein rotierendes Lüfterrad. Halten Sie das Technikfach geschlossen. Verwenden Sie passendes Werkzeug zum Öffnen und Schließen des Technikfaches.

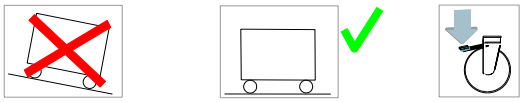
Vor dem Öffnen des Technikfaches

- ‘EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige’ ausschalten sowie
- Gerät elektrisch ausschalten, hierzu den Netzstecker abziehen.

3.6.4 Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

Beim Transport dieses schweren Produktes – 110 bis 160 kg – bestehen vielfältige Gefahren wie Quetschung.

- Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.
- Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung.
- Gerät nur auf gerader Fläche transportieren. Nicht auf schräger Fläche transportieren.
- Den Transport mit einer ausreichenden Zahl an Personen durchführen, mindestens zwei.
- Transport nur mittels der Rollen zulässig.
- Sichern Sie das Gerät gegen unbeabsichtigtes Wegrollen mit den ‘Feststellbremsen’.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.



- **ACHTUNG**
  Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die ‘Rollen mit Feststellbremse’ beschädigt werden.

- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen, ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr und die Gefahr, dass das Gerät beschädigt werden könnte.

3.6.5 Gefahren durch Elektrizität

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden.
- Die Kabelführung ist so zu wählen, dass es zu keiner Quetschung und Überhitzung des Anschlusskabels kommen kann.
- Die Steckdose muss frei zugänglich sein, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz, Anschlussleistung) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. An eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.

3.6.6 Risiken infolge Stromunterbrechung möglich

Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz.
- Anschließend die Geräte wieder einschalten.

3.6.7 Warnungen für die Verwendung von Geräten durch Kinder

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 14 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Beim Gebrauch des Gerätes mit ‘Zubehör’ ergeben sich weitere Gefährdungen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3.6.8 Sicherheits- und Überwachungseinrichtungen

- Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon ®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%)
- Schalter zur Anwesenheitskontrolle der Eisfink-Aktivkohlefilter ist im Technikfach.
- Beim Öffnen des Technikfaches wird der Plasmagenerator stromfrei geschaltet.
- Bei Gerätetyp ‘**d3**’ Anwesenheitskontrolle des Filters im Gehäuseboden des Technikfaches
- Bei Gerätetyp ‘**d3**’: Bei Ausführungsart ‘Plasmagenerator und Aktivkohlefilter’: Beim Öffnen des Technikfaches wird der Plasmagenerator stromfrei geschaltet.
- Zusätzlich zum Schutz gegen elektrischen Schlag und um die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf annähernd gleiches Potenzial zu bringen ist das Gerät mit einem Anschluss zum Potenzialausgleich ausgeführt.
  Die Verbindung aller leitfähigen Körper (Gehäuse) elektrischer Betriebsmittel mit einem geerdeten Schutzleiter und mit der Haupterdungsschiene ist die Grundlage für den Schutz gegen elektrischen Schlag.

3.6.9 Produktkennzeichnung

⚠ Produktkennzeichnung, allgemein

- Das Typenschild vermittelt die gesetzlich geforderten Angaben zum Produkt.
- Das Technikfach ist gekennzeichnet.
- Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, am Gestell, sind ebenfalls diese Markierungen.
- ‘Eisfink-Aktivkohlefilter, Bestell-Nr. ▯▯▯▯▯▯▯▯▯’ und Symbol für „Vor Nässe schützen“, Hausmüll
- ‘Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten, Bestell-Nr. ▯▯▯▯▯▯’, Symbol für Hausmüll

➢ ⚠ **WARNUNG**
Nur mit korrekt montierten Original-Filterkomponenten von Eisfink verwenden.’

➢ ‘⚠ **WARNUNG**
Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.’

➢ ‘Filterbereich täglich reinigen’.

Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Achten Sie auf das Symbol.

⚠ Produktkennzeichnung, speziell 1100 d3, 600 ec, 800 ec, 1000 ec

(Ausführung mit **16 A**)

➢ Nur Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.

⚠ Produktkennzeichnung im Technikfach bei → ‘Plasmagenerator und Aktivkohlefilter’

⚠ WARNUNG

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden

- Aktivkohlefilter von Eisfink verwenden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Filter ab.

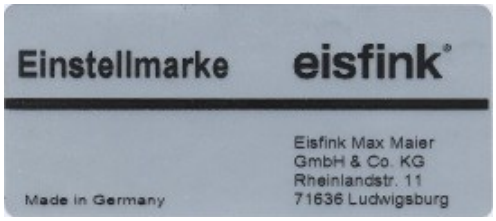
⚠ **Produktkennzeichnung im Technikfach bei → 'Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter'**

Geruchsbelästigung vermeiden

- Originalteile Filter von Eisfink verwenden.
  Unten: Aktivkohlefilter Nr. ▯▯▯▯▯▯▯▯▯
  Oben: Zeolith-Geruchsfilterkassette Nr. ▯▯▯▯▯▯▯▯▯
- Stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.

⚠ **Produktkennzeichnung im Technikfach bei → Gerätetyp 'ec'→ 'Einstellmarke'**

Im Technikfach ist die herstellerseitig eingestellte Bodenöffnung links am Zeolithfilter so zu belassen.



3.7 Hinweis auf einzuhaltende Vorschriften

Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb von Küchenstationen noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften; beispielsweise zur Einhaltung von Hygieneanforderungen die HACCP-Bestimmungen.

 # Erfüllung von Normen und Vorgaben

- VDI-Richtlinie 2052 Raumlufttechnische Anlagen. Das Absaugsystem des Gerätes ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.

3.8 Hinweis zum Verhalten im Notfall

➢ Im Notfall immer sofort den Stromanschluss unterbrechen, hierzu den elektrischen Anschlussstecker lösen.

⚠ Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag

➢ Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.

➢ Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Anwendertipp

- ► Informieren Sie sich ausführlich anhand der firmeninternen Betriebsanweisung.
- ► Wir empfehlen halbjährlich wiederholende Übungen für den Notfall.

⚠ Erste Hilfe bei unerklärlichen Schleimhautreizungen, verstärkter Hustenreiz

⚠ WARNUNG

Atemwegsbeschwerden, Tränenreiz, Schleimhautreizungen in Rachen, Hals und Bronchien, Kopfschmerzen, verstärkter Hustenreiz können bei menschlichem Fehlverhalten nicht ausgeschlossen werden.

Ursache könnte sein: kein Original-Filter von Eisfink verwendet, Filter fehlerhaft montiert, Umluftzirkulation ist gestört oder ein Gegenstand liegt auf dem Filter im Technikfach.

- ► Beheben Sie den möglicherweise fehlerhaften Zustand.
- ► Begeben Sie sich erforderlichenfalls in medizinische Behandlung. Ozonhaltige Luft kann Beschwerden auslösen.

4 Verwendungszweck

Dieses Kapitel vermittelt den bestimmungsgemäßen Gebrauch und warnt vor vorhersehbarem Missbrauch, zu Ihrer Sicherheit.

⚠ Allgemein bestimmungsgemäß sind:

- Für mobilen Service in Catering, Hotellerie, Gastronomie; auch für den Care-Bereich und die Schulverpflegung.
- Verwenden Sie maßlich passende Kochgeräte wie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Die zugehörigen Betriebsanleitungen sind zu beachten.
- Das patentierte **air-cleaning-system** ® (acs ®) erfasst die beim Kochen entstehenden Dämpfe und Wrasen da, wo sie entstehen, um sie dann anhand eines ausgeklügelten Filtersystems zu reinigen und anschließend wieder geruchsneutral in den Raum zurückzuführen.

- Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit bzw. bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Die Ausführungsart ‘Plasmagenerator und Aktivkohlefilter’ ist vorgesehen bei hohem Bedarf zur Neutralisierung von Gerüchen, wie bei größeren Geräten.
- Die bestimmungsgemäße Verwendung beinhaltet die Einhaltung der Technischen Daten. Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild sowie die Produktkennzeichnung.
- Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.
- FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA bauseitig vorschalten.
- Gebrauch nur durch hierfür unterwiesenes und geeignetes Bedienpersonal zulässig.

⚠ Verhindern Sie voraussehbaren Missbrauch:

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Nur maßlich passende Geräte wie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms verwenden.
- Gerät bauseitig elektrisch absichern lassen.
- Das integrierte **air-cleaning-system acs** ® sorgt dafür, dass die abgesaugte Luft geruchsneutral in den Raum zurückgeführt wird. Das ersetzt keine Raumlufttechnische Anlage.
- Jeglicher Eingriff in das Gerät ‘Plasmagenerator ist untersagt.
- Bei Gerätetyp ‘**ec**’ im Technikfach die herstellerseitig korrekt eingestellte Bodenöffnung links am Zeolithfilter nicht verstellen. Erkennbar anhand Produktkennzeichnung mit ‘Einstellmarke’.
- Nur 1 Fritteuse am Gerät verwenden, ansonsten kann die Absaugung und Umluftreinigung überfordert sein bzw. Gerüche entstehen.
- Kein Gaskochgerät verwenden, das kann gefährlich sein.
- Nicht flambieren, das kann gefährlich sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Zur Vermeidung von Verbrennungen an heißen Oberflächen ist die Benutzung in der Öffentlichkeit wie bei Selbstbedienung nur unter ständiger Aufsicht zulässig.
- Frontcooking ist nur mit vierseitig schließendem Hustenschutz zulässig. Halten Sie die Lebensmittelhygieneverordnung laut deutschem Recht ein.
- Nicht vorgesehen für den privaten häuslichen Bereich.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Unsachgemäße Reinigung kann die Edelstahloberflächen erheblich und nicht wiederherstellbar beschädigen.
- Verschieben und ziehen Sie das Gerät nicht über scharfe Kanten; ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bei widrigen örtlichen Fußboden-Verhältnissen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Rollenabrieb Streifen auf dem Fußboden entstehen oder Kratzer zum Beispiel durch Split-Einschlüsse in den Rollen.
  Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass wegen Schwellen oder kantigen Fugen auf dem Fußboden die Rollen beschädigt bzw. unbrauchbar werden.
- Fahrbare Geräte dürfen ausschließlich manuell bewegt werden. Ein maschinell unterstützter Transport, z.B. durch Gabelstapler oder Hubwagen ist nicht zulässig. Es besteht Verletzungsgefahr; es kann erheblicher Sachschaden entstehen.

5 Gerätebeschreibungen

Dieses Kapitel vermittelt Wissenswertes über Aufbau und Funktion der Geräte.

5.1 Benennung

Die Abbildung zeigt ein Bestückungsbeispiel, das nicht zwangsläufig im Lieferumfang enthalten sein muss.

5.1.1 Gerätetyp ‘d3’

Gerätetyp ‘**d3**’ bedeutet 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen.
Absaugung vorn links / rechts oder beidseitig sowie hinten.

Beispiel
1500 d3

1 4 Lenkrollen, hiervon 2 ‘Lenkrollen mit Feststellbremsen’ an der Bedienseite → Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen.

2 Technikfach

3 Bedienelemente, Stromschlüsse für die Kochgeräte

4 Bereiche der Absaugung → 3-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen

5 Anbauteil → wird am Spritzschutz eingehängt → Option

6 Hustenschutz-Aufsatz inclusive Abstellfläche zur Speisenausgabe → Option

7 Spritzschutz, 3-seitig

8 Kochgeräte → Option Zubehör

Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker befindet sich an der Rückseite des Produktes.

5.1.2 Gerätetyp ‘ec’

Gerätetyp ‘**ec**’ bedeutet ‘EasyClean’, deutsch ‘Einfach reinigen, 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen. Die Absaugung (Push & Pull-System) ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

Beispiel
800 ec

1 4 Lenkrollen, hiervon 2 ‘Lenkrollen mit Feststellbremsen’ an der Bedienseite → Sichern Sie stets die Lage des Gerätes mit den Feststellbremsen.

2 Technikfach

3 Bedienelemente, Stromschlüsse für die Kochgeräte

4 Absaugung der Dämpfe und Wrasen
4.1 Bereich der Luftzufuhr → vom Radialgebläse her
4.2 Bereich der Absaugung → 1-seitige Absaugung der Dämpfe und Wrasen

5 Schneidebrett → Bereiten Sie Speisen auf dem Schneidebrett frisch zu.

7 Spritzschutz, 3-seitig

8 Kochgeräte → Option Zubehör

Der Elektroanschluss mit Kabel und Stecker befindet sich an der Rückseite des Produktes.

5.1.3 Kochgeräte

Anwendertipp

Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

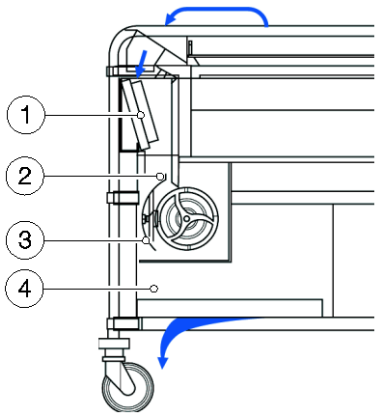
► Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren.

5.1.4 Absaugung und Umluftreinigung

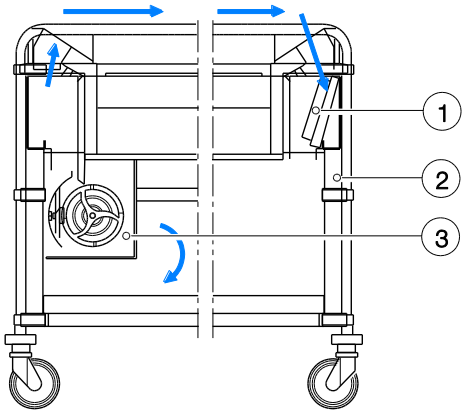
Gerätetyp '**d3**': Die **acs** ® - Randabsaugungen sind bei Gerätetyp '**d3**' so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden; Absaugung vorn links / rechts oder beidseitig sowie hinten.

Gerätetyp '**ec**': Bei Gerätetyp '**ec**' ist die Absaugung (Push & Pull-System) so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

Prinzip-Skizzen



↑ Gerätetyp '**d3**'

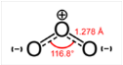


↑ Gerätetyp '**ec**'

1 Hochleistungs-Fettabscheider
2 Fettauffangschalen, herausnehmbar
3 Radialgebläse
4 # Option A**:** Plasmagenerator und Aktivkohlefilter

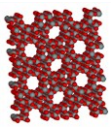
Option B: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter → möglich bei **1100 d3**, **1500 d3**

Option C**:** Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse → möglich bei **600 ec**, **800 ec**, **1000 ec**



Der **Plasmagenerator** wandelt Geruchsstoffe in geruchsneutrale Stoffe um. Ebenso werden Keime und geruchsverursachende Bakterien dabei abgetötet.

Aktivkohlefilter. Durch Adsorption aufgenommene Substanzen reichern sich in der Kohle an. Zu filternde Stoffe werden mittels Aktivkohlefilter physikalisch aufgenommen.



Der **Zeolith-Filter** kommt namentlich von Zeolithe (Stoffgruppe). Je nach Strukturtyp ergibt sich dadurch eine Struktur aus gleichförmigen Poren und/oder Kanälen, in denen Stoffe adsorbiert werden können. Zeolithe gehören zu den wichtigsten Katalysatoren.

5.1.5 Hustenschutz-Aufsatz /Option

Standard: 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl.

Option: Hustenschutz-Aufsatz inklusive Abstellfläche zur Speisenausgabe aus Verbundsicherheitsglas und Beleuchtung. Nicht nachrüstbar.

1 Ablagefläche zur Ausgabe von Speisen → Material aus Sicherheitsglas

2 EIN/AUS- Wippschalter für die Beleuchtung

3 3-seitiger Spritzschutz → 3-teilig, abnehmbar zur Reinigung; Material Chromnickelstahl, optional Verbundsicherheitsglas

5.2 Technische Daten

5.2.1 Allgemein zutreffende Daten

Nennspannung / Netzfrequenz	3N AC 400V 50/60Hz,
⏚	Potentialausgleich an der Unterseite des Gerätes. Diese Schutzmaßnahme dient der zusätzlichen Sicherheit. Die normgerechte Ausführung mit anschließender Prüfung der Anlage wird durch eine Elektrofachkraft sichergestellt. IEC 60364-5-54:2011; für Deutschland DIN VDE 0100:540:2012-06
Schutzart	IP X4 gemäß DIN EN 60529 → Gerät bietet Schutz gegen allseitiges Spritzwasser. → Gerät nur im Innenbereich von Gebäuden benutzen. Schutz vor eindringender Feuchtigkeit ist erforderlich.
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +40 °C
3-seitiger Spritzschutz	Abnehmbarer Spritzschutz aus Chromnickelstahl CNS 1810 (WN 1.4301). Verbundsicherheitsglas optional
Rostfreie Rollenausstattung	gemäß DIN 18867, Teil 8. 4 höhenverstellbare Lenkrollen aus Chromnickelstahl CNS 1810 (WN 1.4301), Raddurchmesser 80 mm. Hiervon 2 ‘Lenkrollen mit Feststellbremsen’ an der Bedienseite; Option: 4 Aufstellfüße, höhenverstellbar
Werkstoff	Edelstahl CNS 18/10, WN 1.4301
Umluftreinigung	Radialgebläse, Hochleistungs-Fettabscheider (100%-flammdurchschlagsicher) mit Zyklon ®-Lamellenprofil (Fraktionsabscheidegrad circa 95%), Fettauffangschalen. Desweiteren Plus **Option A**: Plasmagenerator und Aktivkohlefilter. Maximale Arbeitsplatz-Konzentration (MAK) = 30 mg O_3 dividiert durch Luftleistung Plus **Option B**: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse plus Aktivkohlefilter. → **1100 d3**, **1500 d3** Plus **Option C**: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse. → **600 ec**, **800 ec**, **1000 ec**

5.2.2 Gerätetyp ‘d3’ betreffend

	varithek ® **acs** ® **1100 d3**	varithek ® **acs** ® **1500 d3**
Leistungsaufnahme	maximal 11 kW / 22 kW	maximal 22 kW
Elektrische Sicherung	Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. **16 A:** Nur Geräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V. **32 A:** Sicherungsautomat für integrierte Steckdosen ist im Gerät, rechtes Installationsfach.	
Zulässige Zuladung	maximal 80 kg	maximal 120 kg
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 1150 m^3 pro Stunde	Umluft 1250 m^3 pro Stunde
Außenmaße (L x B x H) circa	1100 x 722 x 900 (1100) mm	1500 x 770 x 900 (1100) mm
Einstellnische (L x B x H) circa	805 x 615 x 260 mm	1205 x 660 x 260 mm
Gewicht circa	115 kg	155 kg
Emissionsschalldruckpegel	L_{pa} ≤ 70 dB(A)	L_{pa} ≤ 70 dB(A)
Elektroanschluss	Circa 3 m Kabel / CEE Stecker 3x 16 / 32 A / L1 / L2 / L3 / N / PE	

5.2.3 Gerätetyp ‘ec’ betreffend

	varithek ® **acs** ® **600 ec**	varithek ® **acs** ® **800 ec**	varithek ® **acs** ® **1000 ec**
Leistungsaufnahme	maximal 11 kW	maximal 11 kW	maximal 11 kW
Elektrische Sicherung	**16 A.** Gerät bauseitig an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Nur Geräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.		
Zulässige Zuladung	maximal 40 kg	maximal 60 kg	maximal 80 kg
Luftleistung in Anlehnung an DIN 61591	Umluft 750 m^3 pro Stunde		
Außenmaße (L x B x H) circa	600 x 720 x 900 (1000 [1]) mm	800 x 720 x 900 (1000 [1]) mm	1000 x 720 x 900 (1000 [1]) mm
Einstellnische (L x B x H) circa	405 x 690 x 260 mm	605 x 690 x 260 mm	805 x 690 x 260 mm
Gewicht circa	110 kg	125 kg	140 kg
Emissionsschalldruckpegel	L_{pa} ≤ 70 dB(A)		
Anschlussleistung	3N AC 230 V / 400 V, 50 Hz, 16 A, maximal 11 kW		
Elektroanschluss	Circa 3 m Kabel / CEE Stecker 3x 16 A / L1 / L2 / L3 / N / PE		

Detaillierte Angaben zu Abmessungen, Bestell-Nummer, Zubehör, Schaltpläne, Ersatzteile, Verschleißteile:

Siehe Typenschild, Katalog, Prospekt

[1] Gesamt mit Spritzschutz

6 Vor dem ersten Benutzen

Dieses Kapitel vermittelt Wissen für die vorbereitenden Tätigkeiten vor der Nutzung.

6.1 Transport

6.1.1 Transportschäden prüfen/abwickeln

- Kontrollieren Sie das Gerät unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden.
- Dokumentieren Sie den Schaden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief und lassen sich diesen durch den Transporteur mit Unterschrift bestätigen.
- Entscheiden Sie, ob Sie das Gerät behalten und den Schaden mit dem Frachtbrief reklamieren oder das Gerät nicht annehmen.

  Durch diese Vorgehensweise sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Schadensregulierung.

6.1.2 Auspacken

- Öffnen Sie die Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen. Nicht reißen oder schneiden.
- Entfernen Sie die Verpackungsrückstände.

6.1.3 Gerät von der Palette abladen

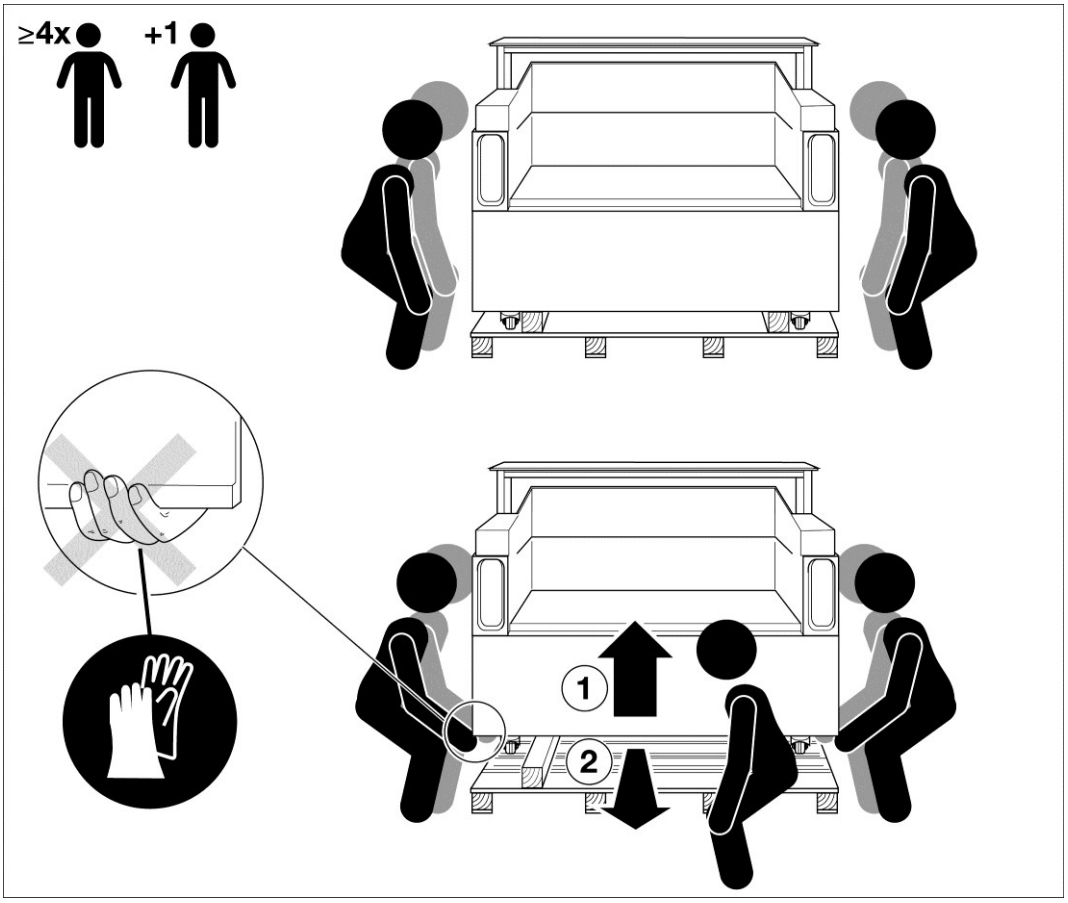
⚠ WARNUNG

Schweres Gerät, 110 bis 160 kg. Siehe Typenschild.

- Tragen Sie Schutzhandschuhe sowie Sicherheitsschuhe.
- Heben Sie das Gerät mit mindestens 4 Personen etwas an. Eine weitere Person zieht zügig die Palette mitsamt den 2 Profilen weg. Nur hierfür unterwiesene Personen sind zulässig.

Ein Transport mit hohen körperlichen Anforderungen ist nachrangig anzuwenden, das Risiko eines Unfalls oder von Körperschaden ist stets höher.

Eine schwere Last mit angewinkelten Knien, geraden und aufgerichtetem Oberkörper aus den Beinen gleichmäßig hochheben /ablegen. Dabei stehen die Füße mindestens hüftbreit auseinander und die Bauchmuskeln sind angespannt. Ausatmen. Nicht die Wirbelsäule verdrehen.



➢ **ACHTUNG**
Nicht mit dem Gabelstapler von der Palette abladen, ansonsten entsteht erheblicher Sachschaden.

6.1.4 Lieferumfang

1x Schraubenschlüssel zum Ausrichten bzw. Einstellen der Aufstellhöhe:

- Lenkrollen oder Aufstellfüße, fest

6.1.5 Hinweis zum Verpackungsmaterial

Einweg-Verpackung oder Europalette

➢ Entscheiden Sie: Europalette aufbewahren für späteren Transport oder Rückgabe?

➢ Entsorgen Sie die Einweg-Verpackung umweltgerecht.

6.1.6 Gerät reinigen

➢ Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät gründlich.
Mit einem feuchten Lappen reinigen und mit einem sauberen Tuch trocken abreiben.

Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 34

6.2 Beachten Sie bei Inbetriebnahme / Wiederinbetriebnahme

⚠ Voraussetzungen

- Das Gerät weist keine Defekte oder sichtbare Schäden auf.
- Das Gerät hat die Raumtemperatur angenommen und ist trocken.
- Tragen Sie Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen.

ACHTUNG

Wenn Schutzfolien oder wärmeempfindliche Gegenstände am Gerät sind, können diese beim Erhitzen das Gerät beschädigen.

► Stellen Sie sicher, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.

⚠ Die mechanischen Aufstellbedingungen einhalten

➢ Achten Sie darauf, dass der Aufstellplatz waagerecht ist.

➢ Sichern Sie die Rollen mit den ‘Feststellbremsen’ gegen unbeabsichtigtes Wegrollen.

➢ Achten Sie auf einen Mindestabstand zu Wänden, damit beim Einsetzen/Herausnehmen von Speisen sich niemand die Finger, Kleidung etc. einklemmt.

➢ Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden.

⚠ Erforderlichenfalls die höhenverstellbaren Lenkrollen einstellen

➢ Hierzu die Kontermutter mit dem Schraubenschlüssel lockern und die Achse verstellen.

▌ Beim Drehen im Uhrzeigersinn verringert sich die Aufstellhöhe.

➢ **Anwendertipp.** Verwenden Sie eine Wasserwaage zum Ausrichten, längs und quer.

⚠ Die gültigen elektrotechnischen Vorschriften einhalten

➢ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme die Netzspannung und Stromart.

➢ Überprüfen Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild eingehalten werden.

➢ Dieses elektrische Gerät an eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen.

➢ Beachten Sie die elektrotechnischen Vorschriften wie nach VDE 0100 ff. sowie die technischen Anschlussbedingungen des Elektrizitäts- Versorgungsunternehmens.

➢ Achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist, damit das Gerät jederzeit vom Netz getrennt werden kann.

⏚ Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

7 Gebrauch

Dieses Kapitel vermittelt Wissen über den Gebrauch bzw. die Bedienung des Gerätes.

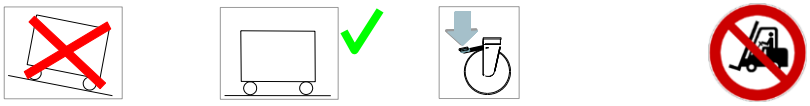
⚠ Halten Sie die Grundsätze für das Betreiben ein

- Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf sichtbare Schäden.
- Nur in trockenen Räumen im Gebäude verwenden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Gerät nur bei entsprechend hinreichender Beleuchtung betreiben.

⏚ Potentialausgleich bewerkstelligen lassen durch Elektrofachkraft.

⚠ Vermeiden Sie Risiken beim Transport des fahrbaren Gerätes

- Beim Transport dieses relativ schweren Produktes, **110 bis 160 kg**, bestehen vielfältige Gefahren. Lösen Sie die elektrische Anschlussleitung. Produkt nur auf gerader Fläche transportieren mit der erforderlichen Anzahl Personen. Sichern Sie die Lage stets mit den Feststellbremsen. Sicherheitsschuhe zur Vermeidung von Verletzungen tragen.
- Das Gerät nicht als Transportmittel verwenden. Nehmen Sie die Zubehörteile ab und transportieren diese separat.



- **ACHTUNG**
  Beachten Sie die zulässige Stufenhöhe, maximal 4 mm, ansonsten können die Rollen beschädigt werden.

⚠ Vermeiden Sie Risiken durch Elektrizität

- ⚠ **Stromschlaggefahr. Lebensgefahr**
  Inspizieren Sie vor jedem Gebrauch das Produkt, den Anschlussstecker und das Elektrokabel auf sichtbare Schäden. An eine Steckdose mit vorgeschaltetem FI-Schutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von 30 mA anschließen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.

⚠ Vermeiden Sie Funktionsstörungen nach Stromunterbrechung

- Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend die Elektrogeräte wieder einschalten.

⚠ Technikfach geschlossen halten

➢ **⚠ Stromschlaggefahr. Lebensgefahr. Desweiteren rotierende Teile.**
Halten Sie das Technikfach verschlossen. Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten.

7.1 Bestücken Sie die Geräte nur mit passendem Zubehör

Anwendertipp

Nur maßlich passende Kochgeräte verwenden.

► Verwenden Sie die Kochmodule des Rieber varithek ®-Programms. Braten, Grillen, Kochen, Woken und Frittieren. Verwenden Sie **varithek** ® Funktionskomponenten.

7.1.1 Beispiele zur Bestückung des acs ® 600 ec

varithek ® **Funktionselemente**	**in Systemträger**
1/1 – gp	AST 255 (hoch)
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder) AST 255 (hoch) Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.
400 – ik, iw, gp	

7.1.2 Beispiele zur Bestückung des acs ® 1000

➢ varithek ® Geräte nur mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.

varithek ® **Funktionselemente**	**in Systemträger**	**Position im acs ®**
1/1 – gp	AST 255 (hoch)	rechts in Verbindung mit ck, ik, iw
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder)	links in Verbindung mit gp
	AST 255 (hoch) Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.	
400 – gp		rechts in Verbindung mit ck, ik, iw
400 – ik, iw		links in Verbindung mit gp
800 – gp		

7.1.3 Beispiele zur Bestückung des acs ® 1100 d3 sowie 1500 d3

➢ Bei Ausführung mit **16 A:** varithek ® Geräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V **oder** 230 V.

varithek ® **Funktionselemente**	**in Systemträger**
1/1 – gp	AST 255 (hoch)
1/1 – ck, ik	AST 155 (nieder) AST 255 (hoch) Achten Sie darauf, dass die Oberkante des Kochgeschirrs nicht über die Oberkante des AST 255 herausragt. Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung.
400 – ik, iw, gp	
800 – gp	

7.1.4 Regeln beim Einsatz der Friteuse einhalten

➢ Nur 1 Friteuse pro Produkt verwenden, ansonsten können Gerüche entstehen.

➢ Verwenden Sie für die Friteuse eine Einlegemaske (EM AST FT 6), die ein Verrutschen im Systemträger verhindert.

7.1.5 Hinweis zur Grillplatte bei acs ® 600 ec, acs ® 800 ec, acs ® 1000 ec

➢ Grillplatte rechts positionieren.

➢ Positionieren Sie kein Cerankochfeld neben der Grillplatte, da ansonsten Gerüche durch Fettspritzer entstehen können.

'Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen', Seite 27

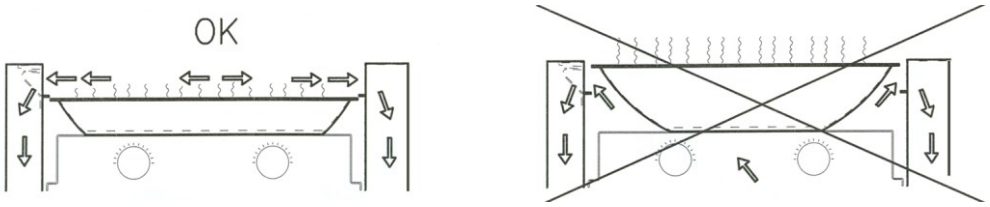
7.2 Achten Sie auf eine ungestörte Absaugung der Dämpfe und Wrasen

Anwendertipp

Wenn die Absaugung gestört ist, können unangenehme Gerüche entstehen.

- Achten Sie auf die passende Auswahl der Kochgeräte. Siehe Bilder unten.
- Achten Sie darauf, dass die Teile des oberen Absaugbereiches komplett montiert sind.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist.

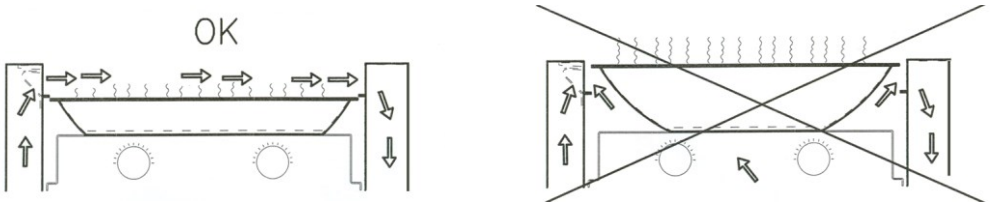
Gerätetyp ‘**d3**’



↑ **RICHTIG** ↑ **FALSCH**

Die **acs** ® - Randabsaugungen sind bei Gerätetyp ‘**d3**’ so angelegt, dass die entstehenden Dämpfe 3-seitig abgesaugt werden; Absaugung vorn links / rechts oder beidseitig sowie hinten.

Gerätetyp ‘**ec**’

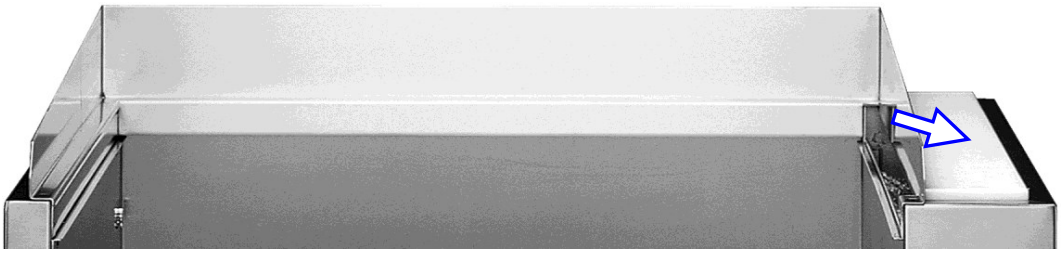


↑ **RICHTIG** ↑ **FALSCH**

Bei Gerätetyp ‘**ec**’ ist die Absaugung (Push & Pull-System) so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen von einem quer verlaufenden Luftstrom erfasst und in die Seitenwange abgesaugt werden.

7.3 Speisen auf dem Schneidebrett frisch zubereiten

Beispiel
‘**ec**’



➢ Bereiten Sie Speisen auf dem Schneidebrett frisch zu.

Anwendertipp

Bei nicht aufgelegtem Schneidebrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

► Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidebrettes zum Reinigen stört nicht.

7.4 Gerät elektrisch ein- und ausschalten

Beispiel
1500 d3

1 EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige
2 230 V — Schutzkontakt-Steckdose
3 400 V — CEE-Steckdose

➢ Schalten Sie das Gerät am ‘EIN/AUS- Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige’ auf EIN.

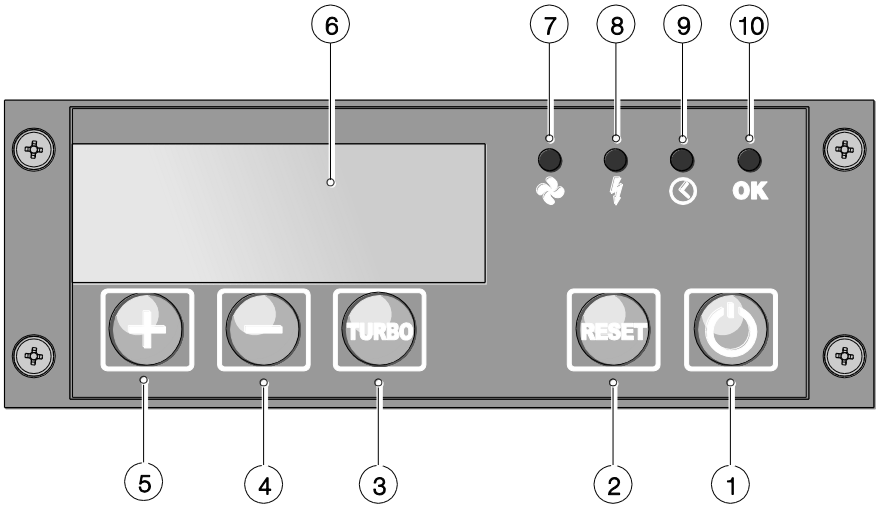
Grüne Kontrollleuchte leuchtet.

Anwendertipp

► Wir empfehlen, die **Absaugung nach Beendigung des Kochvorganges** noch **10 Minuten nachlaufen** zu **lassen**, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

7.5 Die elektronische Lüftersteuerung (Option)

7.5.1 Bedienfeld



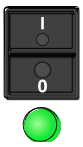
Taste

1 EIN/AUS
2 RESET
3 TURBO
4 Lüftungsintensität verringern, Stufen 4 bis 1
5 Lüftungsintensität erhöhen, Stufen 1 bis 4

Anzeige

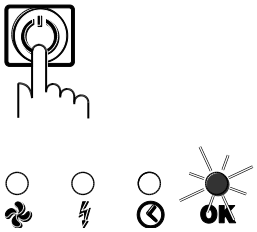
6 LED Display
7 LED Lüfter Störung, rot = Alarm
8 LED Plasma Störung, rot = Alarm
9 LED Verbrauchszeit Filter überschritten, rot = Alarm
10 LED OK, grün = störungsfrei

7.5.2 Einschalten / Ausschalten



➢ EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige am air-cleaning-system **acs** ® EIN schalten.

Steuerung ist im STANDBY.



➢ Taste **EIN/AUS** (1) drücken.

Bei störungsfreiem Betrieb leuchtet die LED OK grün.

Die Absaugung startet in der niedrigsten Lüfterdrehzahl, Stufe 1.

Lassen Sie bedarfsweise die Lüftung kurzzeitig nachlaufen, damit sich die durch Restwärme aufsteigenden Wrasen nicht in der Umgebung verbreiten können.

➢ Taste **EIN/AUS** drücken zum Ausschalten.

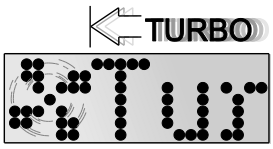
Die Anzeige erlischt. Das Display ist schwarz.

7.5.3 Intensität der Lüftung einstellen

Intensität einstellen, Stufen 1 bis 4

➢ Drücken Sie die Taste PLUS (5), um die Stufe zu erhöhen.
Drücken Sie die Taste MINUS (4), um die Stufe zu verringern.

Im Display erscheinen die angewählte Stufe und das Lüftersymbol.



TURBO ist die höchste Stufe der Intensität zur Lüftung.

TURBO einstellen

➢ Drücken Sie die Taste TURBO (3).

Im Display erscheinen das Lüftersymbol sowie TURBO.

Nach 5 Minuten schaltet der Lüfter auf die zuletzt angewählte Intensität des Ventilators zurück.

7.5.4 Hinweise zur Störungsbehebung

WARNUNG

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Reparaturarbeiten nur durch Fachkräfte ausführen lassen.
- ► Jeglicher Eingriff in das Gerät ‘Plasmagenerator’ ist unzulässig.

Bei Störung ertönt ein akustischer Dauerton.

➢ Taste **EIN/AUS** (1) drücken.

▌ Die Lüftersteuerung ist ausgeschaltet.

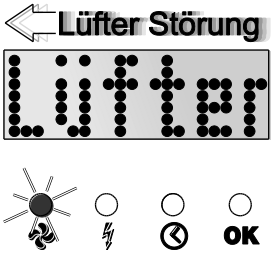
➢ Drücken Sie die RESET-Taste.

▌ Der akustische Dauerton erlischt.

➢ Beheben Sie die Störung oder veranlassen Sie die Reparatur durch eine Fachkraft.

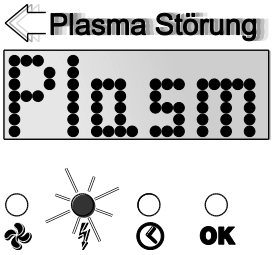
7.5.5 Meldungen sowie Maßnahmen zur Behebung von Störungen

Eine Störung wird im Display angezeigt. Wenn mehrere Störungen gleichzeitig anliegen, dann wird die Störung mit der höchsten Priorität angezeigt. Die Störungsanzeige verdrängt die Betriebsanzeige des Lüfters. Die Störungen (7), (8), (9) leuchten solange, bis diese behoben und quittiert werden.



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

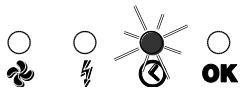
- ➢ Ist das Technikfach korrekt geschlossen?
- ➢ Sind die Filter im Technikfach frei von irgendwelchen Gegenständen?
- ➢ Sind die richtigen Filter gemäß Anzeige im Display eingesetzt – Aktivkohlefilter oder Zeolithfilter?
- ➢ Sind im Bereich der Luftzufuhr die Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen und Filtermatten korrekt montiert?
- ➢ Ist der Lüfter defekt? Kein Luftstrom?



Kontrollieren Sie mögliche Fehler:

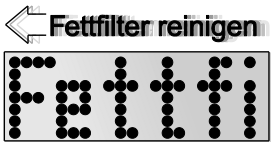
- ➢ Ist das Technikfach korrekt geschlossen?
- ➢ Ist der Plasmagenerator elektrisch gekoppelt? Wurde der Stecker nach der Wartungsarbeit korrekt eingesteckt?
- ➢ Sind die Filter im Technikfach korrekt eingefügt?
- ➢ Ist der Plasmagenerator defekt?

7.5.6 Meldungen infolge überschrittener Verbrauchszeiten



Wenn die Verbrauchszeit überschritten ist:

- Die rote LED Verbrauchszeit leuchtet.
- Ein akustischer Dauerton ertönt.
- Der Anzeigetext im Display weist auf die erforderliche Maßnahme hin.



Die Zeitintervalle zur Reinigung der Hochleistungs-Fettabscheider sind maximal 12 Betriebsstunden.

Fettfilter reinigen

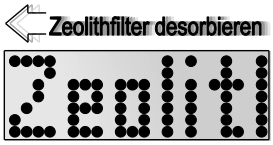
➢ ⚠ Brandgefahr
Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider und fügen diese vorschriftsgemäß mit den anderen Filterkomponenten wieder ein.

➢ Filtermatte bedarfsweise erneuern.

Die Zeitintervalle zur Erneuerung der Aktivkohlefilter sind maximal 200 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

Aktivkohlefilter erneuern

➢ Erneuern Sie im Technikfach die Aktivkohlefilter.

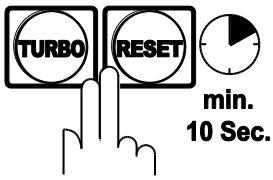


Die Zeitintervalle zum Desorbieren der Zeolithfilter sind maximal 24 Betriebsstunden. Grundsätzlich nur den in der Anzeige benannten Filtertyp verwenden.

Zeolithfilter desorbieren

➢ Desorbieren Sie die Zeolithfilter und setzen diese ins Technikfach wieder ein.

7.5.7 Verbrauchszeiten zurücksetzen, Betriebsstunden anzeigen lassen

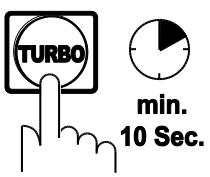


Die Zähler der Verbrauchszeiten zurücksetzen auf ‘0’

➢ Erledigen Sie vorschriftsgemäß die Wartungsarbeit gemäß Anzeige im Display. Setzen Sie erst danach die Meldung zurück. Hierzu:

➢ Drücken Sie im noch ausgeschalteten Betriebszustand gleichzeitig die Tasten TURBO und RESET, zumindest 10 Sekunden.

▌ Die vorab angemahnten Zähler sind auf jeweils Zählerstand ‘0’.



Betriebsstunden anzeigen lassen

➢ Drücken Sie die Taste TURBO und halten Sie diese zumindest 10 Sekunden gedrückt.

▌ Im Display wird die Anzahl der gesamten Betriebsstunden angezeigt. Dies ist die Zeit bei eingeschalteter Lüftersteuerung. Die Anzeige kann nicht zurückgesetzt werden.

7.6 Nach der Benutzung das Gerät reinigen

➢ ⚠ **Brandgefahr**

Reinigen Sie das Gerät täglich nach dem Gebrauch, insbesondere die Fettauffangschalen.

Siehe ‘Reinigung, Wartung und Pflege’, Seite 34

8 Reinigung, Wartung und Pflege

Dieses Kapitel hilft bei der Einhaltung der Hygieneanforderungen. Lesen Sie zuvor sorgfältig das Kapitel ‚Allgemeine Sicherheitshinweise'.

8.1 Sicherheitshinweise zu Reinigung, Wartung und Pflege

⚠ Vermeiden Sie Gefahren durch Elektrizität

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Das Gerät elektrisch freischalten; hierzu die Netzverbindung trennen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen. Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf elektrische Bauteile wie Heizung, Steuerung oder Lüftungsgitter.
- Kontrollieren Sie Heizung und Anschlusskabel auf mögliche Beschädigungen.
- Reinigen Sie Elektrogeräte nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen. Sprühwasser fernhalten. Elektroteil nur feucht abwischen und mit trockenem Tuch trockenreiben.
- Elektrische Betriebsmittel **mindestens alle 6 Monate** [2] durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen.

⚠ Schädliche Umgebungsluft, Geruchsbelastung bei menschlichem Fehlverhalten

⚠ WARNUNG

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- Komplett montieren, mit aufgelegtem Schneidebrett.
- Filter instruktionsgemäß reinigen, erneuern.

⚠ Brandgefahr

⚠ WARNUNG

Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- Nur mit Original-Filterkomponenten sowie Fettauffangschalen verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Filterbereich täglich reinigen.

[2] Quelle: DGUV Vorschrift 3. Elektrische Anlagen und Betriebsmittel

8.2 Übersicht der Maßnahmen und Intervalle

Intervall	Auszuführende Tätigkeit	Seite
Nach dem Gebrauch, zumindest täglich	Allgemein **reinigen**	Seite 36 bis Seite 39
	Oberen Bereich der Luftabsaugung reinigen: Fettauffangschalen **reinigen,** Hochleistungs-Fettabscheider **reinigen** Filtermatte **inspizieren**	Seite 40
Nach 24 Betriebsstunden, alternativ 2x pro Woche; nach 1,5 Jahren Gebrauch 3x pro Woche	Bei Gerätetyp ‘ec’: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten **reinigen**	Seite 44
Alle 7 Arbeitstage bzw. wöchentlich	Technikfach inspizieren, bedarfsweise **reinigen**	Seite 43
Nach 200 Betriebsstunden, alternativ halbjährlich	Bei Gerätetyp ‘d3’ mit ‘Plasmagenerator’: Aktivkohlefilter **erneuern**	Seite 45
monatlich	Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung	Seite 48
Alle 6 Monate	Elektrisches Betriebsmittel durch eine Elektrofachkraft prüfen lassen gemäß DGUV Vorschrift 3, Hierbei den Fehlerstromschutzschalter prüfen lassen	Seite 34
Alle 3000 Betriebsstunden	Bei Gerätetyp ‘d3’ mit ‘Plasmagenerator’: Plasmagenerator **reinigen**	Seite 46
Nach 3 Jahren, bei täglich 6 stündigem Gebrauch	Bei Gerätetyp ‘ec’: Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten **erneuern**	Seite 44

8.3 Wählen Sie die korrekte Reinigungsmethode aus

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigt oder das Gerät sogar unbrauchbar werden.

- Beachten Sie die Hinweise ‘Nicht spülmaschinengeeignet‘ oder ‘Nicht mit Hochdruckreiniger reinigen‘.
- Zerkratzen Sie nicht mit scharfkantigem Gegenstand die Oberfläche. Verwenden Sie keinen Schwamm mit kratzender Oberfläche, Stahlwolle oder Stahlbürste.
- Verwenden Sie kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray.
- Mischen Sie keine handelsüblichen Reinigungsmittel; stellen Sie kein eigenes Reinigungsmittel her.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl die längere Einwirkung von stark kochsalzhaltiger Flüssigkeit, da diese zur Verfärbung der Oberfläche oder zum Durchrosten führen kann.
- Vermeiden Sie bei Edelstahl den direkten längeren Kontakt mit rostenden Eisenteilen wie Küchenschwamm aus Stahl.
- Halten Sie die Instruktionen laut Gerätekennzeichnung ein.

8.4 Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen

➢ Reinigen Sie die Oberflächen aus Edelstahl mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Anwendertipp

- Zur Pflege von Edelstahl empfehlen wir **Rieber-Pflegemittel für Edelstahl**.

  Reinigt besonders gründlich und sanft und schafft strahlenden Glanz, pflegt und konserviert in einem.

8.5 Rollen reinigen

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung können die Rollen beschädigt werden.

- Bei Reinigung mit dem Dampfstrahler kann das Schmierfett aus dem Radlager herauslaufen.
- Reinigen Sie die Rollen mit einer **heißen, milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

8.6 Teile aus Kunststoff reinigen und pflegen

➢ Reinigen Sie die Kunststoffteile mit einer **heißen**, **milden Spülmittellösung**. Anschließend sollten Sie die Oberflächen mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

Dichtung des Technikfaches reinigen

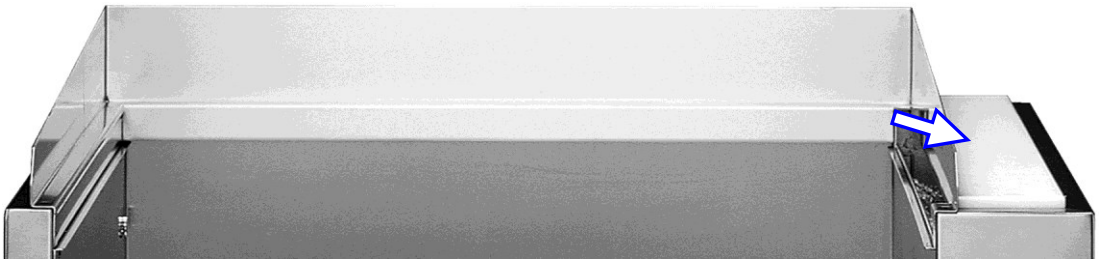
Die Dichtung kann bedarfsweise entnommen werden zur Reinigung.

➢ Reinigen Sie verschmutzte Dichtungen mit einer **heißen**, **milden** Spülmittellösung. Anschließend mit einem **weichen Tuch** trockenreiben.

➢ Eine entnommene Dichtung wieder korrekt einfügen in die Abdeckung des Technikfaches.

Schneidebrett reinigen

Beispiel
‘**ec**’



➢ Entnehmen, lauwarm abspülen und trockenreiben.

➢ Reinigen Sie das Schneidebrett bedarfsweise im Geschirrspüler.

Anwendertipp

Bei nicht aufgelegtem Schneidebrett können unangenehme Gerüche entstehen, da die Absaugung gestört ist.

► Achten Sie darauf, dass das Schneidebrett aufgelegt ist. Eine kurzzeitige Entnahme des Schneidebrettes zum Reinigen stört nicht.

8.7 Spritzschutz sowie Ablagefläche reinigen

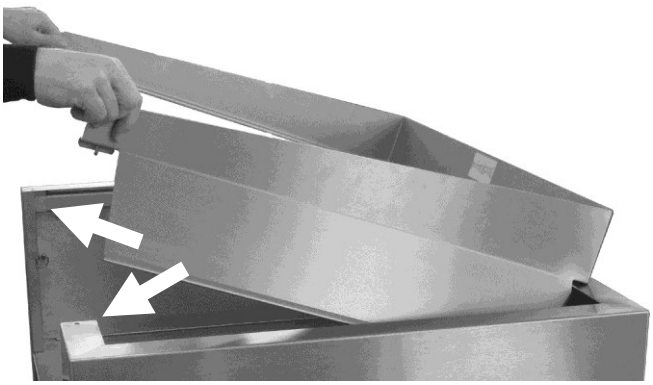
8.7.1 Gerätetyp ‘d3’

Option
Beispiel
‘**d3**’

➢ **ACHTUNG**
Teile aus Verbundsicherheitsglas wie Glasflächen üblicherweise reinigen, ansonsten können diese beschädigt werden.

8.7.2 Gerätetyp ‘ec’

Beispiel **‘ec’**



➢ **ACHTUNG**
Handhaben Sie den Spritzschutz achtsam und vermeiden so Oberflächenschäden wie Kratzer.

➢ Spritzschutz aus Edelstahl zum Reinigen entnehmen.

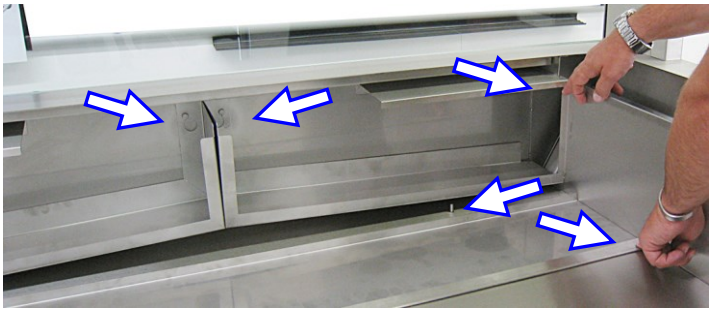
Siehe auch ‘Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen’, Seite 36

➢ Achten Sie bei der Montage auf den passgenauen Sitz; achten Sie auf die 2x Fixierungen per Stift.

8.8 Bereich der Luftzufuhr inspizieren und bedarfsweise reinigen

8.8.1 Gerätetyp ‘d3’

Beispiel **‘d3’**



➢ Inspizieren Sie die Luftkanäle, **zumindest** 1x wöchentlich.

➢ Reinigen Sie die Teile bedarfsweise.

➢ Achten Sie auf einen korrekten Zusammenanbau in den Verankerungen.

8.8.2 Gerätetyp ‘ec’

Beispiel ‘**ec**’

- Öffnen Sie zum Reinigen die Abdeckung links, hierzu die Verschlüsse betätigen.
- Reinigen Sie das Teil aus Edelstahl sowie den Bereich der Luftzufuhr.

Kapitel ‘Teile aus Edelstahl reinigen und pflegen’, Seite 36

8.9 Oberen Bereich der Luftabsaugung reinigen

8.9.1 Gerätetyp ‘d3’

Demontage

Beispiel: Linke Seite ‘**d3**’

↑ Hochleistungs-Fettabscheider

↑ Filtermatte; Bestell-Nr. **91700515**

↑ Fettauffangschale

Anwendertipp

Achten Sie auf die Anordnung der Teile. Die Montage gelingt Ihnen dann leichter.

- Entnehmen Sie die jeweils 2x Hochleistungs-Fettabscheider je Seite.
- Entnehmen Sie jeweils 1x Filtermatte je Geräteseite. Verbrauchte Filtermatte gehören in den Hausmüll.
- Entnehmen Sie jeweils 2x Fettauffangschale je Seite.

Hinweise zur Reinigung

Die Reinigungsintervalle richten sich nach der Intensität der Benutzung.

➢ ⚠ **Brandgefahr**
Die Filterkomponenten im Ansaugbereich nach dem Gebrauch täglich reinigen.

➢ Reinigen Sie die Hochleistungs-Fettabscheider sowie Fettauffangschalen mit fettlöslichem Reinigungsmittel. Gründlich spülen und danach vollständig trocknen. Die Teile sind spülmaschinentauglich.

 # Hinweis zur Montage

⚠ WARNUNG

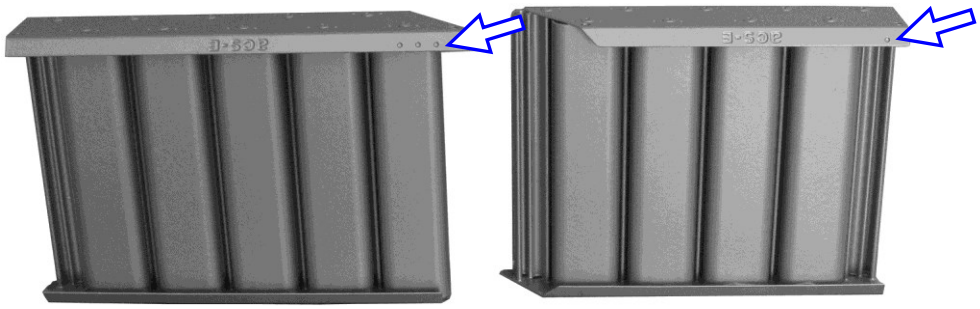
Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- Fügen Sie die Fettauffangschalen ein.
- Fügen Sie die (trockene, unverbrauchte) Filtermatte ein. Die Sichtseite ist blau.
- Fügen Sie den Fettabscheider mit **1 Punkt-Noppe** ein, danach den mit **3 Punkt-Noppen**.

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, also am Gestell des Produktes, sind ebenfalls diese Markierungen.

Das Bild zeigt beispielhaft die rechte Seite aus Bedienersicht, Gerätetyp '**d3**'.

Beispiel: Rechte Seite '**d3**'



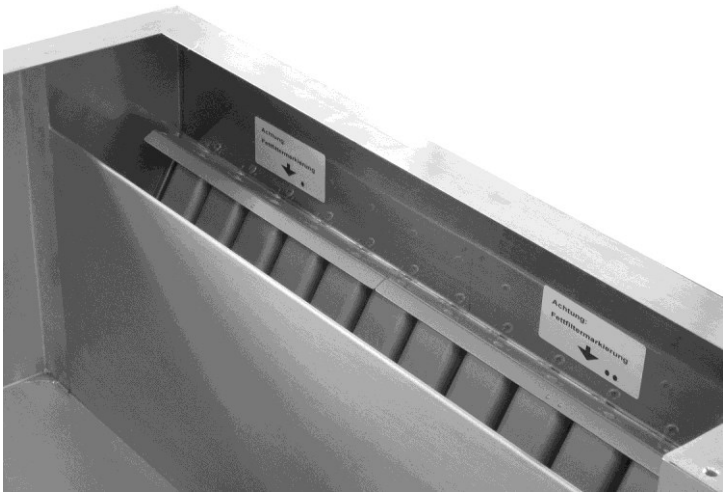
↑ Bestell-Nr. **72519847** (3 Punkt-Noppe)

↑ Bestell-Nr. **72519845** (1 Punkt-Noppe) (Kennzeichnung mit 'ACS-E')

➢ Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.

8.9.2 Gerätetyp 'ec'

Detail vorne rechts '**ec**'



↑ Hochleistungs-Fettabscheider

↑ Fettauffangschale

Anwendertipp

Achten Sie auf die Anordnung der Teile. Die Montage gelingt Ihnen dann leichter.

- ► Entnehmen Sie die jeweils 2x Hochleistungs-Fettabscheider.
- ► Entnehmen Sie die 1x Fettauffangschale.

Hinweise zur Reinigung

Die Reinigungsintervalle richten sich nach der Intensität der Benutzung.

➢ **Brandgefahr**
Die Filterkomponenten im Ansaugbereich nach dem Gebrauch täglich reinigen.

➢ Die Hochleistungs-Fettabscheider sowie die Fettauffangschale reinigen mit fettlöslichem Reinigungsmittel, gründlich spülen und danach vollständig trocknen. Die Teile sind spülmaschinentauglich.

Hinweise zur Montage

WARNUNG

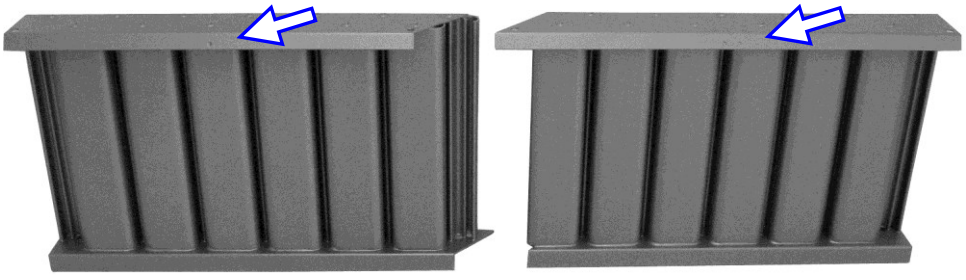
Brandgefahr bei fehlenden oder fehlerhaft montierten Filterkomponenten.

- ► Fügen Sie die Fettauffangschalen ein.
- ► Fügen Sie den Fettabscheider mit **1 Punkt-Noppe** ein, danach den mit **2 Punkt-Noppen**.

Die Hochleistungs-Fettabscheider sind mit **Punkt-Noppen** gekennzeichnet. Am Gegenstück hierzu, also am Gestell des Produktes, sind ebenfalls diese Markierungen.

Das Bild zeigt beispielhaft die rechte Seite aus Bedienersicht.

Rechte Seite '**ec**'



↑ Bestell-Nr. **61550346** (1 Punkt-Noppe) (keine weitere Kennzeichnung vorhanden)

↑ Bestell-Nr. **61550347** (2 Punkt-Noppe)

➢ Achten Sie auf vollständig getrocknete sowie unbeschädigte Teile vor dem Zusammenbau.

8.10 Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen

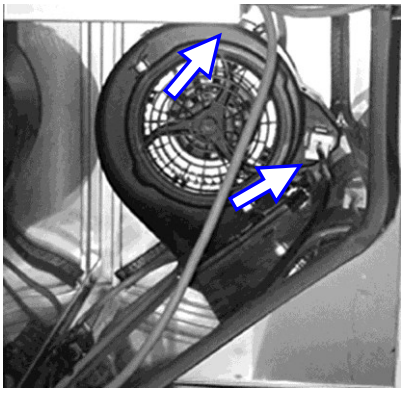
WARNUNG

Rotierende Teile. Das Lüfterrad des Radialgebläses dreht sich im elektrisch eingeschalteten Betriebszustand.

► Vor dem Öffnen des Technikfaches das Gerät elektrisch ausschalten und vom Stromnetz trennen.

8.10.1 Zumindest 1x wöchentlich: Technikfach inspizieren, bedarfsweise reinigen

Beispiel '**d3**'



Beispiel '**ec**'

Wenn Fettspuren erkennbar sind, besteht Handlungsbedarf.

GEFAHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

► Vor Entfernen der Lüftereinrichtung Netzstecker ziehen.

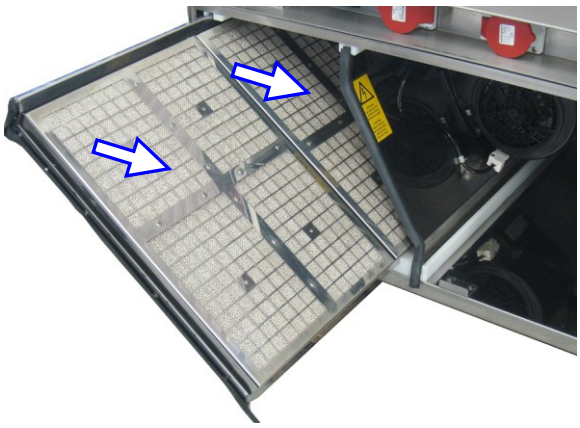
➢ Ziehen Sie den Stecker des Radialgebläses sowie des ggf. Plasmagenerators ab. Anschließend mit der Verschlusskappe verschließen.

➢ Ziehen Sie die Baugruppe mitsamt Radialgebläse nach vorn heraus.

➢ Beseitigen Sie die Fettspuren. Anschließend trocken abreiben.

8.10.2 ‘Zeolith-Geruchsfilterkassetten’ reinigen, betrifft Gerätetyp ‘ec’

Detail ‘**ec**’



Bestell-Nr. 61555082, 2 Stück

Anwendertipp

Menschliches Fehlverhalten kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes bewirken.

- Verwenden Sie nur hierfür vorgesehene Original-Filterkomponenten und montieren Sie diese vorschriftsgemäß.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keine Gegenstände auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.

Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten reinigen

Anwendertipp

Die Reinigungsintervalle der Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse richten sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen:

- **Reinigen** Sie die Zeolithfilter **nach 24 Betriebsstunden**, **alternativ 2x pro Woche**. Reinigen Sie bei einer Betriebszeit über **1,5 Jahre** den Filter **3x pro Woche**.
- Als **Richtschnur** empfehlen wir, bei täglich 6-stündigem Gebrauch **nach 3 Jahren** den Filter zu **erneuern**.

Reinigen Sie den Zeolithfilter in einem Backofen oder im Heißluft-Dämpfer /Kombidämpfer.

➢ Zeolithfilter reinigen unter ausschließlicher Verwendung von **Heißluft**, kein Dampf, bei circa **220° C** während eines Zeitraums von circa **1 Stunde**.

Die Geruchsstoffe des Filters werden freigesetzt und befinden sich im Heißluftdämpfer / Ofen.

➢ Nehmen Sie die darüber liegende Abluftanlage in Betrieb.

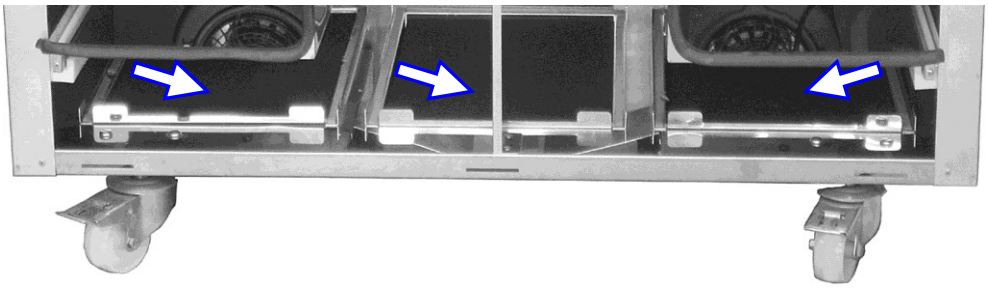
Die freigesetzten Geruchsstoffe werden abgesaugt.

➢ ⚠ **Verbrennungsgefahr**
Persönliche Schutzausrüstung ‘Hitzebeständige Schutzhandschuhe’ tragen.

8.10.3 Bei Gerätetyp ‘d3’ mit ‘Plasmagenerator’/Option

8.10.3.1 Aktivkohlefilter erneuern nach circa 200 Betriebsstunden, alternativ halbjährlich

Detail ‘**d3**’



Bestell-Nr. 91700513, 3 oder 4 Stück je nach Gerätegröße

⚠ WARNUNG!

Gesundheitsgefahren, Atemwegsbeschwerden bei menschlichem Fehlverhalten.
Ausführungsart ‘Plasmagenerator und Aktivkohlefilter’

- Nur mit Original-Filterkomponenten verwenden, die vorschriftsgemäß montiert sind.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.
- Eisfink-Aktivkohlefilter instruktionsgemäß erneuern.

➢ **⚠ Brandgefahr**
Trocknen Sie einen feuchten Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner, ansonsten besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.

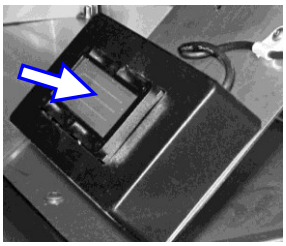
Anwendertipp

Die Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach 200 Betriebsstunden** zu **erneuern**, **alternativ halbjährlich**.
- Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

8.10.3.2 Zumindest alle 3.000 Betriebsstunden den Plasmagenerator reinigen

Detail

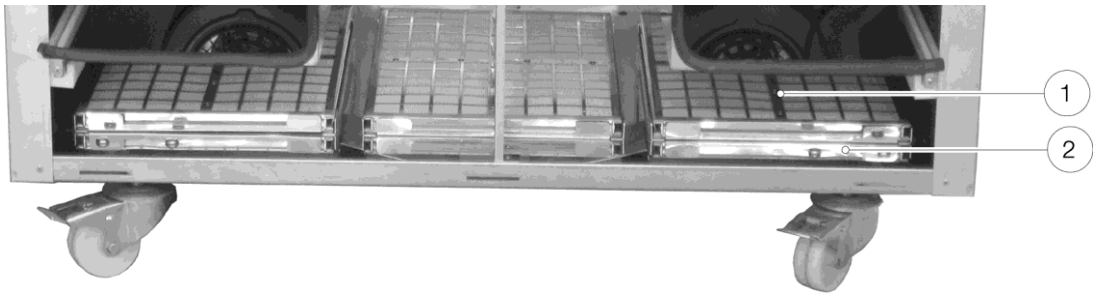


Ausbleibende Reinigung der Elektrode am Plasmagenerator kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes infolge Funktionsstörung bewirken.

➢ Reinigen Sie die Elektrode am Plasmagenerator; **zumindest alle 3.000 Betriebsstunden**.
Hierzu ein kratzfreies Tuch verwenden.
Bedarfsweise etwas alkoholhaltige Flüssigkeit verwenden, anschließend trocken reiben.

8.10.4 Bei Ausführungsart ‘Zeolith-Geruchsfilterkassetten plus Aktivkohlefilter’, betrifft Gerätetyp ‘d3’ /optional

Detail
‘**d3**’



1	Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse	**Bestell-Nr. 61555081**
2	Eisfink-Aktivkohlefilter	**Bestell-Nr. 91700513**

3 oder 4 Stück je nach Gerätegröße

Anwendertipp

Menschliches Fehlverhalten kann unangenehmen Geruch beim Gebrauch des Gerätes bewirken.

- Verwenden Sie nur hierfür vorgesehene Original-Filterkomponenten und montieren Sie diese vorschriftsgemäß.
- Die Absaugung und Umluftreinigung nicht stören. Stellen Sie beispielsweise keinen Gegenstand auf dem Filter im Technikfach ab. Nur mit trockenem Filter betreiben.

Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten reinigen

Anwendertipp

Die Reinigungsintervalle der Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse richten sich nach der Intensität der Benutzung und dem Grad der Fettbelastung. Wir empfehlen:

- **Reinigen** Sie die Zeolithfilter **nach 24 Betriebsstunden**, **alternativ 2x pro Woche**. Reinigen Sie bei einer Betriebszeit über **1,5 Jahre** den Filter **3x pro Woche**.
- Als **Richtschnur** empfehlen wir, bei täglich 6-stündigem Gebrauch **nach 3 Jahren** den Filter zu **erneuern**.

Die Reinigung der Zeolithfilter erfolgt in einem Backofen oder oder im Heißluft-Dämpfer /Kombidämpfer.

- Zeolithfilter reinigen unter ausschließlicher Verwendung von **Heißluft**, kein Dampf, bei circa **220° C** während eines Zeitraums von circa **1 Stunde**.

  Die Geruchsstoffe des Filters werden freigesetzt und befinden sich im Heißluftdämpfer / Ofen.
- Nehmen Sie die darüber liegende Abluftanlage in Betrieb.

  Die freigesetzten Geruchsstoffe werden abgesaugt.
- **Verbrennungsgefahr**
  Persönliche Schutzausrüstung ‘Hitzebeständige Schutzhandschuhe’ tragen.

Aktivkohlefilter erneuern nach circa 200 Betriebsstunden

- **Brandgefahr**
  Trocknen Sie einen feuchten Aktivkohlefilter nie im Backofen oder Trockner, ansonsten besteht Brandgefahr. Lassen Sie den Aktivkohlefilter in trockener Umgebungsluft trocknen.

Anwendertipp

Die Verwendungsdauer des Aktivkohlefilters ist abhängig von der Art der Wrasen und dem Grad der Fettbelastung. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden.

- Wir empfehlen, die Aktivkohlefilter **nach 200 Betriebsstunden** zu **erneuern**, **alternativ halbjährlich**.
- Aktivkohlefilter umweltgerecht entsorgen, gehört in den Hausmüll.

8.11 Gerät bedarfsweise desinfizieren

➢ Stimmen Sie sich hierzu mit Ihrem Hygiene-Beauftragten ab.

8.12 Gerät trocken in Bereitschaft halten

➢ Trocknen Sie den Innenraum und lassen Sie die Tür geöffnet, bis die Restfeuchtigkeit abgetrocknet ist.

➢ Das Gerät bei Zimmertemperatur lagern.

8.13 Achten Sie auf den Erhalt der Produktkennzeichnung

Die Produktkennzeichnung Ihres Gerätes am Typenschild bietet wichtige Technische Angaben für den Gebrauch sowie eine eindeutige Identifikation, die beispielsweise für Ersatz- und Verschleissteile erforderlich ist. Sicherheitsrelevante Instruktionen unterstützen den sicheren Umgang.

➢ Vergewissern Sie sich vom korrekt gekennzeichneten Zustand des Gerätes. Inspizieren Sie dies zumindest 1x halbjährlich.

Kapitel ‘Produktkennzeichnung’, Seite 14

9 Störung – Was tun?

9.1 Hinweise zur Störungsbehebung

⚠ GEFAHR

Stromschlaggefahr. Gefährliche elektrische Spannung.

- ► Vor Reparaturarbeiten am Gerät den Anschlussstecker abziehen.
- ► Lassen Sie Elektroreparaturen nur durch eine Elektrofachkraft ausführen.
- ► Jeglicher Eingriff in das Gerät ‘Plasmagenerator’ ist unzulässig.

➢ ⚠ **Funktionsstörung nach Stromunterbrechung möglich.** Trennen Sie nach einem Stromausfall das Gerät vollständig vom Netz. Anschließend die Geräte wieder einschalten.

Reparatur während der Zeitdauer der Gewährleistung ist nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

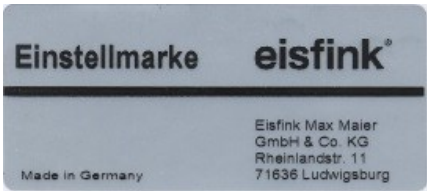
Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Behebung
Kochgeräte funktionieren nicht	Stecker nicht eingesteckt	➢ Anschlussstecker einstecken. # Bedienpersonal
Steckdosen funktionieren nicht **acs ® 1100 d3** **acs ® 1500 d3**	Sicherungsautomat hat ausgelöst	➢ ⚠ **Elektrogefahr** Zustand kontrollieren. Sicherungsautomat für die Steckdosen ist rechts oben, hinter der Aufnahme für die elektrischen Anschlussstecker. # Elektrofachkraft
‘EIN/AUS-Drucktastenschalter mit Leuchtanzeige’ leuchtet nicht	Gerät ist elektrisch nicht korrekt angeschlossen	➢ Elektrischen Anschluss kontrollieren. # Bedienpersonal
	Stromversorgung unterbrochen	➢ ⚠ **Funktionsstörung** Gerät vollständig vom Netz trennen. Anschließend die Geräte wieder einschalten. # Bedienpersonal
	Elektrische Sicherung hat die Stromzufuhr unterbrochen. HINWEIS: Bei **16 A**: Nur Kochgeräte mit gleicher Spannung anschließen, also 400 V oder 230 V.	➢ ⚠ **Elektrogefahr** Zustand kontrollieren. # Elektrofachkraft
Rauch und Gerüche	Temperatur der Kochgeräte zu hoch eingestellt	➢ Temperatur auf maximal 250 °C einstellen. # Bedienpersonal
	Hochleistungs-Fettabscheider, Fettauffangschalen, Filtermatten	➢ ⚠ **Brandgefahr** Zustand kontrollieren *Seite 34 ff.* # Bedienpersonal
	Absaugung und Umluftreinigung gestört. Ist das Schneidebrett aufgelegt?	➢ ⚠ **VORSICHT** Zustand kontrollieren # Bedienpersonal
	Elektrode am Plasmagenerator verunreinigt	➢ Reinigen. *Seite 46* # Bedienpersonal
	Bei Gerätetyp ‘**ec** ’ im Technikfach ist die herstellerseitig korrekt eingestellte Bodenöffnung links am Zeolithfilter verstellt.	➢ Zustand kontrollieren. Ggf. einstellen. *Siehe unten*

		# Bedienpersonal
Meldung am Display der elektronischen Lüftersteuerung	Vielfältig	➢ Reinigen. Seite 29 # Bedienpersonal
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt	Mechanische Gewalteinwirkung, Gerät defekt	➢ Reparatur # Elektrofachkraft

 # Hinweis zur Fehlerbehebung bei Gerätetyp ‘ec’

Die herstellerseitige Einstellung der Bodenöffnung bei Gerätetyp ‘ec’ ist mit der „Einstellmarke“ gekennzeichnet; befindet sich im Technikfach, links am Zeolithfilter.

↑ **FALSCH**



↑ **RICHTIG**

➢ Achten Sie auf eine versatzfreie „Einstellmarke“, erforderlichenfalls die Bodenöffnung richtig einstellen.

Kundendienst, Ersatzteile

WICHTIG

Der Kundendienst benötigt Typ und Nummer Ihres Gerätes.

➢ Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Eisfink Vertragspartner oder den Eisfink Werkskundendienst.

9.2 Hinweis zur Entsorgung

Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Lassen Sie dieses Gerät fachgerecht über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen entsorgen.

WARNUNG

Personen mit eingeschränkten sensorischen und geistigen Fähigkeiten könnten eingeschlossen werden.

► Zerstören Sie bei der Entsorgung des Gerätes den Türverschluss.

10 Haftung und Gewährleistung

Eine Haftung und Gewährleistung des Herstellers ist ausgeschlossen, wenn Sie

- die Hinweise und Anweisungen der Betriebsanleitung nicht beachten,
- das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwenden,

Siehe Kapitel „Verwendungszweck“

- Umbauten und Funktionsänderungen durchführen,
- keine Original-Ersatzteile verwenden.

Für Gewährleistungsansprüche an den Hersteller gelten die „Verkaufs- und Lieferbedingungen” der Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG. Beispielsweise sind Reparatur bzw. Instandsetzung während der Zeitdauer der Gewährleistung nur durch den Hersteller-Service Rieber zulässig, ansonsten können etwaige Ansprüche hieraus entfallen. Wenden Sie sich an den Hersteller-Service Rieber.

Folgende Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgenommen:

- Rolle, Rolle mit Feststeller
- Filtermatte
- Eisfink-Aktivkohlefilter
- Eisfink-Zeolith-Geruchsfilterkassetten mit Edelstahlgehäuse

11 Auszug aus den EG-Konformitätserklärungen

EG-Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt die Firma Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- varithek ® acs ® 1100 d3
- varithek ® acs ® 1500 d3
- varithek ® acs ® 600 ec
- varithek ® acs ® 800 ec
- varithek ® acs ® 1000 ec

in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der EG-Maschinenrichtliniue 2006/42/EG, Anhang II A, harmonisierten Normen (DIN EN ISO 12100:2011-03 Sicherheit von Maschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Risikobeurteilung und Risikominimierung) befindet.

EG-Konformitätserklärung nach europäischer Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG

Hiermit erklärt die Firma Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG, dass sich das Produkt

- varithek ® acs ® 1100 d3
- varithek ® acs ® 1500 d3
- varithek ® acs ® 600 ec
- varithek ® acs ® 800 ec
- varithek ® acs ® 1000 ec

bezüglich ihrer elektrischen Ausführungen in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG befindet.

12 Register

Absaugung *16*, *17*, *18*, *26*, *27*, *28*, *34*, *44*, *45*, *46*, *49*
acs ® 1000 ec *1*, *26*
acs ® 1100 d3 ..... *1*, *20*, *26*, *49*
acs ® 1500 d3 ..... *1*, *20*, *49*
acs ® 600 ec *1*, *25*, *26*
acs ® 800 ec *1*, *26*
Aktivkohlefilter *11*, *12*, *13*, *18*, *19*, *45*, *46*, *47*, *51*
ausschalten *7*, *25*, *28*, *43*
Befeuchten 29
Befeuchten und anbraten 29
Beleuchtung *19*, *24*
Edelstahl 19, 36, 38, 39
einschalten *24*, *48*
Einstellmarke *13*, *15*
Fettabscheider *12*, *18*, *19*, *40*, *41*, *42*, *49*
Fettauffangschale *40*, *41*, *42*
Filtermatte *51*
Friteuse *26*
Garen mit Kammertemperatur 29, **30**, **31**, **32**
Garen mit Kerntemperatur 29
Gerätetyp ‘d3’ *11*, *16*, *37*, *38*, *40*, *41*, *45*, *46*
Gerätetyp ‘ec’ *13*, *17*, *38*, *39*, *41*, *44*, *49*, *50*
Hustenschutz *15*, *16*, *19*
Lenkrollen *16*, *17*, *19*, *22*, *23*
Plasmagenerator *11*, *12*, *18*, *19*, *45*, *46*, *48*, *49*
Produktkennzeichnung *12*, *13*, *48*
Programme
  Garen mit Kammertemperatur 30, 31, 32
Push & Pull-System *17*, *18*, *27*
Radialgebläse *17*, *18*, *19*, *43*
Reinigen *22*, *33*, *36*, *38*, *39*, *46*, *49*, *50*
Rollen *23*, *24*, *36*, *51*
Spritzschutz *16*, *17*, *19*, *20*, *37*, *38*
Stromversorgung *6*, *49*
Technikfach *10*, *12*, *16*, *17*, *37*, *43*
Umluftreinigung *1*, *18*, *34*, *44*, *45*, *46*, *49*
Zeolith-Filter *12*, *13*, *18*, *19*, *44*, *46*, *47*, *51*
Zubehör *7*, *9*, *16*, *17*, *25*

13 Kontaktanschrift

Hersteller:

Eisfink Max Maier GmbH & Co. KG
Rheinlandstraße 10
D 71636 Ludwigsburg
Tel +49 (0) 7141 479-0
FAX +49 (0) 7141 479-200
E-Mail info@eisfink.de
www.eisfink.de

Zuständig für Vertrieb sowie Service:

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D 72770 Reutlingen
Tel +49 (0) 7121 518-0
FAX +49 (0) 7121 518-302
E-Mail info@rieber.de
www.rieber.de